



# 日本水産魚譜

Nippon Suisan Gyofu

Scientific Illustrations of Food Fish of the World

ニッスイの前身である共同漁業株式会社は、1920（大正9）年、わが国初となる水産に関する民間の研究機関「早鞆（はやとも）水産研究所」を設置しました。その研究領域のひとつとして漁場調査および魚類の研究に取り組み、山口県水産試験場の技師であった熊田頭四郎（としお）氏が招聘されました。熊田氏はさまざまな漁場で漁獲した魚の天然の形態を、現場で観察してスケッチし、微細にわたって描写した図「魚譜」を作成しました。のちに有田繁・富田菊枝両氏も加わってこの活動は戦後まで続き、未完成のものも含めると千余点に上ります。

これらの「魚譜」を利用して戦前戦中には4点の図鑑が、1961（昭和36）年には日本水産創業50周年を機に『日本水産魚譜』が刊行されました。そして、創業100周年を迎えた2011（平成23）年、国立科学博物館名誉研究員の上野輝彌先生、おさかな普及センター資料館館長・坂本一男先生の編著・監修のもと、新たな『日本水産魚譜』を刊行しました。

NISSUI REPORTでは、この戦前からニッスイに伝わる貴重な資料「魚譜」を表紙に使用しています。次回以降もお楽しみいただければ幸いです。

 **日本水産株式会社**

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア

代表電話 03-6206-7000

ウェブサイト <https://www.nissui.co.jp/>



本誌は環境へのやさしさに配慮して、FSC®認証紙と植物油インキを使用しています。

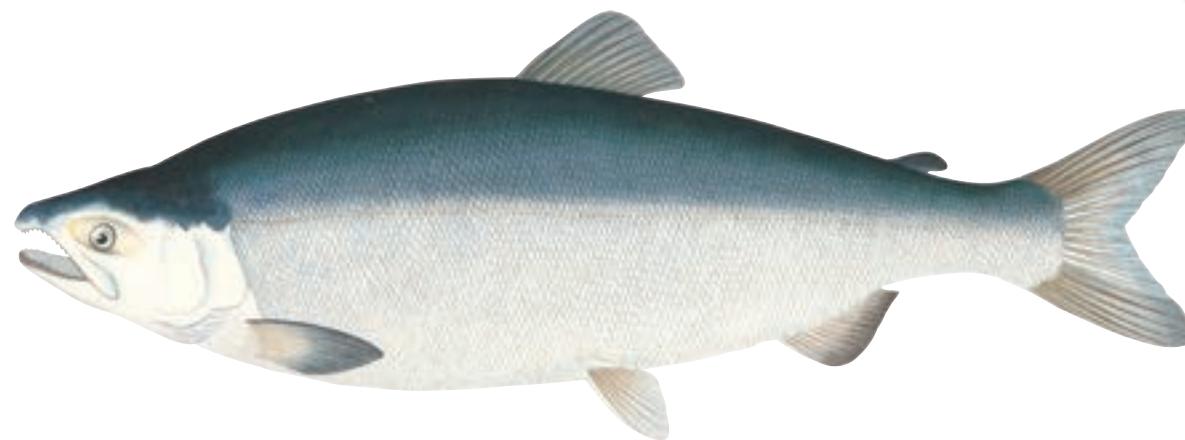


# NISSUI REPORT

第107期 **中間**

2021.4.1 ▶ 2021.9.30

トップインタビュー	..... P1	グループ会社紹介（国内）	..... P15
決算情報	..... P4	グループ会社紹介（海外）	..... P17
特集 サケ・マスのサプライチェーン	..... P5	NISSUI TOPICS	..... P19
サステナビリティ	..... P9	新商品のご紹介	..... P22
海から健康	..... P13		



ベニザケ（降海型）（ヒメマス[陸封型]） *Oncorhynchus nerka* (Walbaum)

全長84cm ■分類：サケ目/サケ科/サケ属 ■分類：北海道東部以北：オホーツク海、ベーリング海、千島列島、オレゴン州以北の北太平洋

鰭骨・口蓋骨の歯帯は小型。体の背面と鱗に黒点はない。尾鱗に銀白色の放射状線はない。鰭肥数は27-38。

arita

[証券コード：1332]

**日本水産株式会社**



持続可能な水産資源から  
世界の人々に健康をお届けします。

日本水産株式会社  
代表取締役 社長執行役員  
最高経営責任者(CEO)

浜田 晋吾

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の世界的拡大により、罹患された方々とご家族の皆様、また自然災害等のさまざまな災厄で被害にあわれた皆様に心よりお見舞い申し上げます。

## Q. 2021年度第2四半期の実績と 通期見込について

2021年度第2四半期におけるわが国経済は、変異株ウイルスの流行などによる新型コロナウイルスの感染再拡大により、再び緊急事態宣言が発出されるなど厳しい状況が続きましたが、海外経済の回復に伴う輸出の増加や政府による各種経済対策の効果もあり製造

業を中心に企業収益に改善傾向が見られました。また、9月に入りワクチンの普及等により国内感染者が急激に減少し、月末には宣言解除となるなど回復の兆しが見えてきました。

また、世界経済につきましては、米国・欧州ではワクチン普及を背景に外出制限等の措置が徐々に解除され、個人消費や設備投資が増加しましたが、エリアによってはまだまだ厳しい状況が続いています。

このような中、ニッセイグループにつきましては、水産事業は国内外の養殖事業が改善し、水産物の販売も経済活動の回復に伴い改善が見られましたものの、国内漁業と北米のすけそうだら加工事業が苦戦しました。

## 第107期 第2四半期連結業績ハイライト

売上高	3,396億円	前年同期比	13.1%	▲
営業利益	138億円	前年同期比	100.6%	▲
経常利益	161億円	前年同期比	81.5%	▲
親会社株主に帰属する四半期純利益	114億円	前年同期比	128.7%	▲

また食品事業は欧米で家庭用食品・業務用食品ともに販売が堅調に推移しました。

この結果、売上高は増収、営業利益は前年同期比約2倍の増益となり、上期の最高益を更新することができました。皆様のご支援に心より感謝申し上げます。

なお、足許の事業環境は、海外の「食」のリバウンド消費が落ち着き始めたうえ、人件費や原料等のコストアップ、サプライチェーンの停滞など懸念はありますが、体質強化の取り組みも進みつつあることから、年間計画を上方修正いたしました。環境変化のスピードが速くなっていますが、しっかりと、かつ柔軟に対応し、新たな目標達成に向け、これからも全社一丸となって取り組んでまいります。

## Q. 体質強化に向けた取り組みについて

今期は中長期ビジョンとそのビジョン実現のための戦略を改めて議論するとともに、来期からの中期経営計画につなげる年として体質強化に取り組んでいます。

具体的には「弱点を克服するとともに強みを伸ばし再成長のための基盤固め」をする年と位置づけ、特に国内養殖事業・チルド事業の早急な立て直し、海外向けEPA医薬品原料の販売に加え、外出自粛や在宅勤務の増加などによるライフスタイルやニーズの変化に対応した、美味しく健康に寄与する商品をグローバルに拡大・強化してきています。

## Q. サステナビリティに関する取り組みについて

ニッセイグループでは、CSR経営のマテリアリティ(重要課題)のひとつに「豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用と調達を推進する」を掲げ、海洋環境や水産資源の持続性、CSR調達といった社会課題に取り組んでいます。

その前提として、ニッセイグループ企業の計41社が2019年1年間に取扱った水産物を対象に、その資源の状態について第三者に分析・評価を依頼し、その結果を9月に公表いたしました。今回の調査結果を受けて、持続性向上に取り組む対象魚種や範囲を決定、具体的な目標を設定した上で、「2030年までにニッセイグループが調達する水産物について持続性が確認されている」ことを目指してまいります(詳細はP.9の持続可能な水産資源の利用と調達への取り組みをご覧ください)。

また、ニッスイグループはCO<sub>2</sub>、水、廃棄物を重要環境3指標とし、以前から環境負荷低減にも取り組んでいます。例えば、物流事業では輸配送の合理化により、CO<sub>2</sub>排出量削減と乗務員の作業負荷軽減の実現に取り組んでおり、具体的には、今年度冷凍食品運送の一部を、RORO船\*を利用した海上輸送にモーダルシフトすることで物流を効率化し、陸送区間短縮によりCO<sub>2</sub>排出量を削減しました。更にファインケミカル事業では、ボイラー換装や精製過程で発生した不要油の燃料使用などによりCO<sub>2</sub>削減を実現しています。

今後もSDGsや循環型社会の実現、パリ協定遵守など、地球規模で示されるさまざまな持続可能性のビジョンに対し真摯に貢献してまいります。

\*車両を収納する車両甲板をもち、貨物を積んだトラックやトレーラーの車両をそのまま運搬できる貨物用船舶

## Q 株主還元について

ニッスイグループの利益配分については、長期的・総合的視野に立った企業体質の強化ならびに将来成長が見込まれる分野への事業展開に備えた内部留保に意を用いつつ、経営環境の変化に対応して連結業績に合わせた株主還元を行うことを基本方針としています。

2021年度第2四半期におきましては、前年同期は1株当たり4円でしたが、2円増配し6円の配当とさせていただきます。

今後も皆様のご期待にお応えするために、社会課題に取り組みながら信頼性を得、更に収益性と企業価値を高めてまいります。引き続きご支援のほど何卒宜しくお願い申し上げます。

## 配当金



より詳細なデータにつきましては、当社ウェブサイトの投資家情報をご参照ください。



WEB <https://www.nissui.co.jp/ir/index.html>

2021年度第2四半期 (2021年4月1日から2021年9月30日まで) 決算情報

## 売上高



## 営業利益



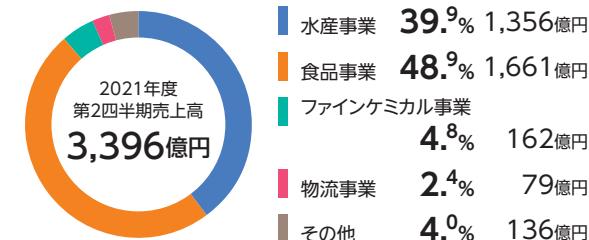
## 親会社株主に帰属する四半期(当期)純利益



## 第2四半期決算のポイント

- ✓ 昨年の反動もあり海外水産・食品及び国内水産が好調で大幅な増収増益
- ✓ 事業環境の変化が目まぐるしく不安材料は残るが、上期の好調を受け年間計画を上方修正

## 事業別売上高構成比



## 地域別売上高構成比



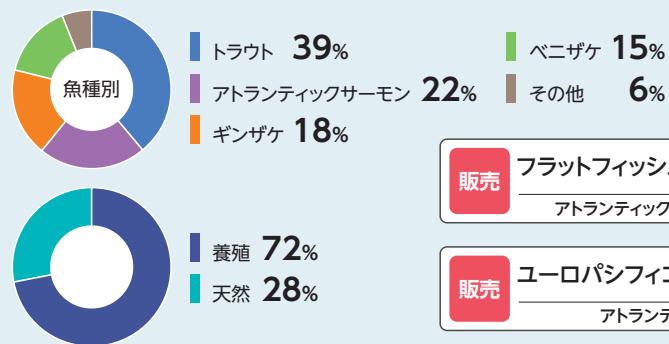
\*2021年度より「収益認識に関する会計基準」等を適用しております。上記の2020年度(新基準)及び2021年度(新基準)・(計画)は当該会計基準等を適用した金額となっております。

# ニッスイグループのネットワークを最大限 に活用したサケ・マスのサプライチェーン

ニッスイのサケ・マス事業は、遠洋漁業を主としていた時代から主要魚種の一つです。1988年6月の共同出漁を最期に母船式サケ・マス漁業から撤退した後、提携企業からの調達に加え、養殖事業にも参画しました。現在ではニッスイグループが取り扱うサケ・マスの約7割が養殖、約3割が天然魚の買付、トラウト・アトランティックサーモン・ギンザケ・ベニザケを中心に事業を行っています。

天然魚はロシアからのベニザケ・北海道のシロザケを調達、養殖は国内では鳥取・新潟・岩手でギンザケ・トラウト、南米チリではトラウト・ギンザケ、オーストラリア・デンマークではアトランティックサーモンを生産しています。そして各地に加工・販売拠点を置きグループのネットワークを活かして、サケ・マスのサプライチェーンを構築、世界のお客様へサケ・マス加工品をお届けしています。

● ニッスイグループのサケ・マス取扱量構成比(2019年)  
ニッスイグループ取扱水産物の資源状態調査(第2回)結果より



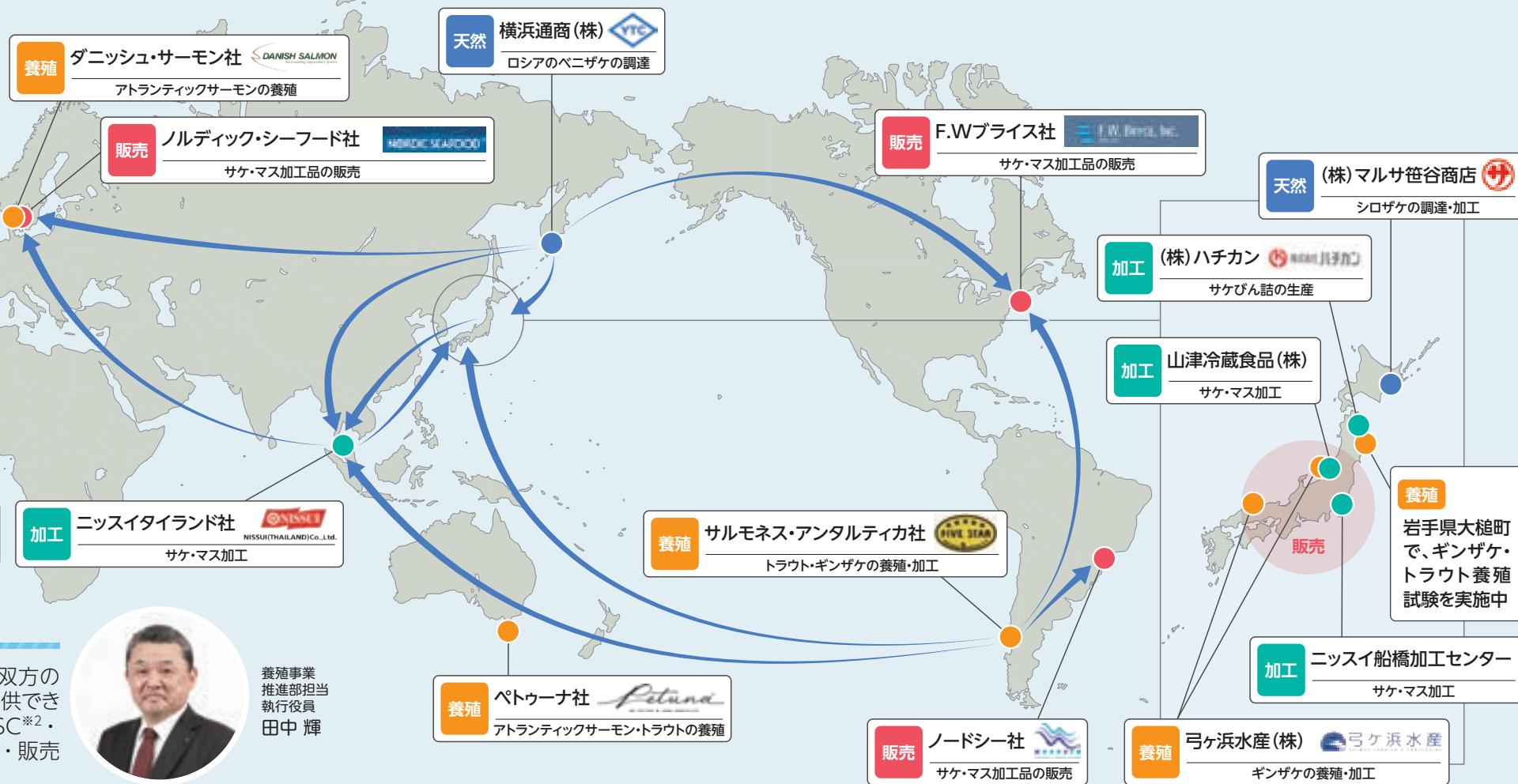
## 田中執行役員メッセージ

お客様のニーズに応えるため、グローバルな調達拠点を構築し、養殖と天然双方のサーモンを適材適所の加工拠点にて付加価値を高め、バラエティ豊かな製品を提供できることがニッスイのサケ・マスのサプライチェーンの強みです。加えてMSC<sup>\*1</sup>・ASC<sup>\*2</sup>・MEL<sup>\*3</sup>などの水産エコラベルの認証取得を推進し、持続可能な水産資源の調達・販売を目指しています。



養殖事業  
推進部担当  
執行役員  
田中 輝

※1 MSC (Marine Stewardship Council) 海洋管理協議会  
 ※2 ASC (Aquaculture Stewardship Council) 水産養殖管理協議会  
 ※3 MEL (Marine Eco-label Japan Council) マリンエコラベルジャパン協議会

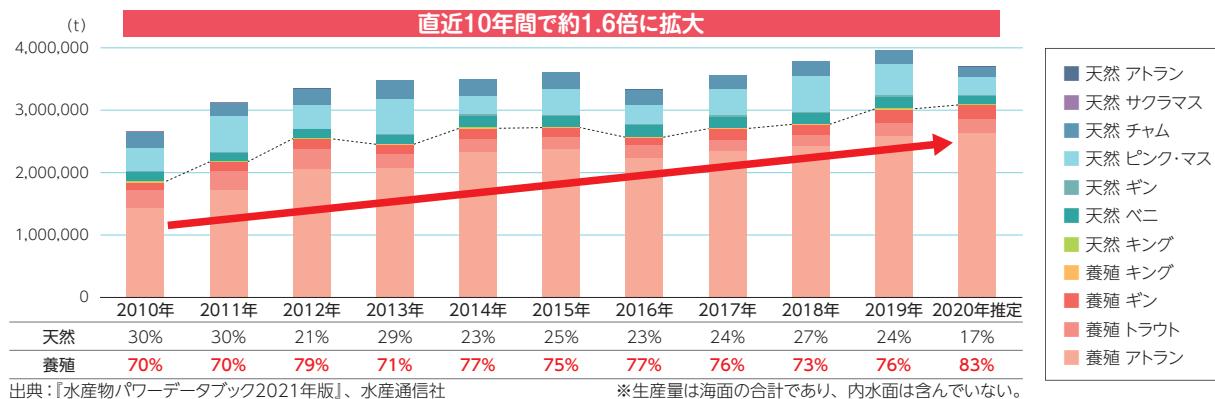


## 世界で消費されるサケ・マス

人口増加や先進国での健康志向の高まりなどによって、世界の水産物需要は年々拡大傾向にあります。

また、サケ・マスの流通は国際化が急速に進展すると同時に加工形態も変化し、1970年代には主流だった缶詰が減少し、冷凍品が増加、さらに近年では生鮮・冷蔵などが主体となってきています。養殖のサケ・マスは今では世界中の市場で人気商材となっています。

### ● 世界のサケ・マス生産量推移



### ● ニッスイグループのサケ・マス商品

#### 家庭用商品

国内



今日のおかず  
炭火焼 さけの塩焼き  
(家庭用冷凍食品)



焼さけあらほぐし  
(家庭用びん詰)

#### 業務用商品

国内



境港サーモン(刺身用)



天然紅鮭切身(加熱用)

海外



FIVESTAR  
TRIM-E  
(生食用)



ハラル  
対応  
醤油いくら



FROZEN  
PINK  
SALMON  
FILLET

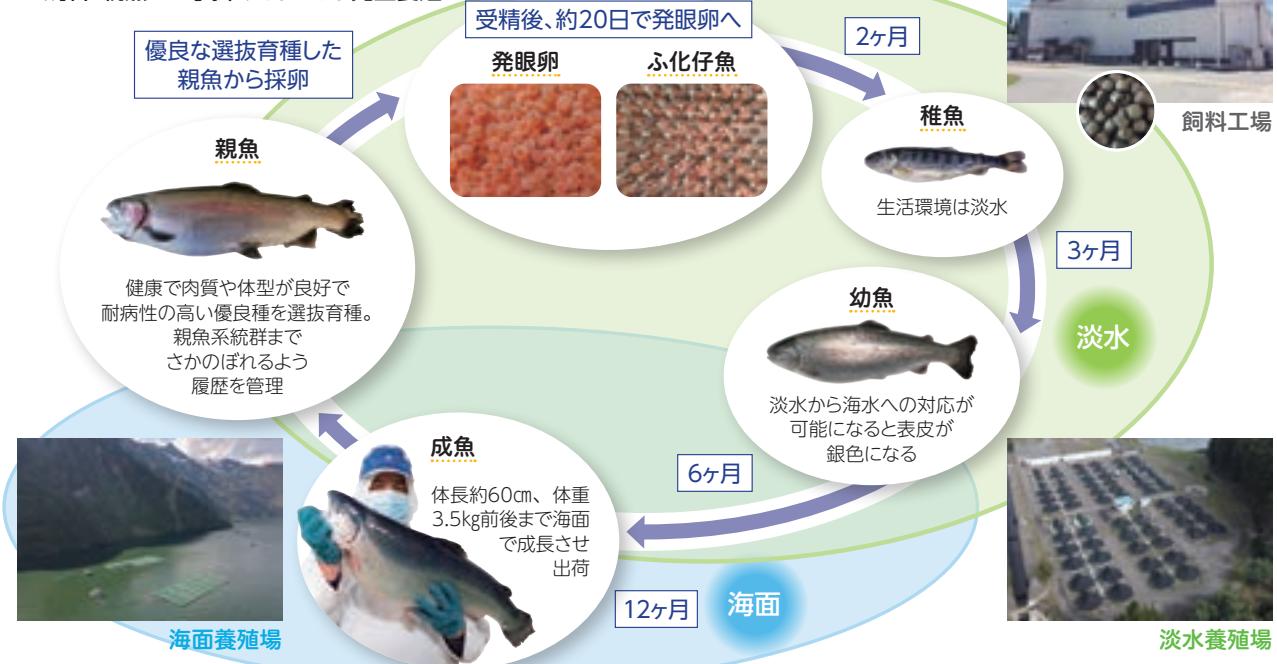
## 完全養殖・持続可能な養殖への取り組み ～サルモネス・アンタルティカ社(チリ)～

ニッスイグループのサルモネス・アンタルティカ社は、南米チリの自然に恵まれたサケの養殖に適したフィヨルドを活かし、トラウトの採卵から淡水での種苗生産、海面での飼育、製品の加工、販売に加え、自社の飼料工場で生産された飼料を使用しています。卵から成魚まで一貫したトレーサビリティを構築することにより、最終製品の安全・安心の確保に努めています。

同社は、2019年3月に責任ある養殖水産物を認証する、トラウトのASC認証を取得しました。さらに2019年9月には淡水養殖場がBAP認証\*を得たことで、養殖サプライチェーンの4つのプロセスである種苗生産(淡水養殖場)・海面養殖場・飼料生産工場・加工工場の認証が揃い、BAP認証の最高ランクの「四つ星」の認証取得となりました。

養殖サプライチェーン各段階での環境および社会への配慮を徹底し、持続可能な養殖技術の開発に取り組んでいます。

### ● 飼料、親魚から手掛けるトラウト完全養殖



\* BAP(Best Aquaculture Practices)認証  
非営利組織のGAA(Global Aquaculture Alliance、1997年設立)が2002年に運営を開始したもので、養殖におけるふ化場・飼料工場・養殖場・加工工場のサプライチェーンの段階で、環境や社会的責任・アニマルウェルフェアが配慮され、食品安全性が確保されている第三者認証プログラム。

## 持続可能な水産資源の利用と調達への取り組み

ニッセイグループのマテリアリティ(重要課題)

『豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用と調達を推進する』



### 2030年の目指す姿

「ニッセイグループが調達する水産物について持続性が確認されている」

### ニッセイグループ取扱水産物の資源状態調査(第2回)結果

ニッセイグループでは水産資源の持続的な利用のため2030年の目指す姿を定め、実現を目指しています。取扱品の原料となる水産資源の状態が良くなかったり、状態が把握できない場合には、調達の見直しや、資源状態の改善に繋がる取り組みを進めます。そのためには、取り扱う水産資源の状態をできるだけ正確に把握することが必要と考え、2017年に初めて、ニッセイと国内外のグループ会社の取扱品の原料となる水産物の資源状態調査を行いました。

水産加工品についても、どこで獲られた魚を原料としているか、正式な名称は何か、資源調査が行われているかなど、一つ一つ丁寧に調べましたが、全てが手探

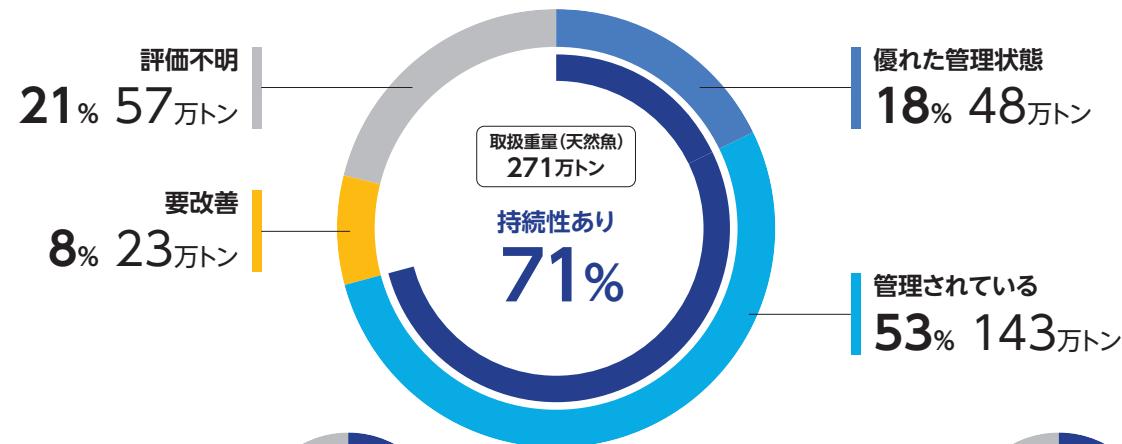
りでした。最終的にFAO<sup>\*1</sup>の調査レポートを資源データとして使用し結果を発表しました。

しかし、この結果には具体的な対策を進めるうえでの問題がありました。資源調査年が古いうえに、漁業管理に関わる情報が不足していたのです。

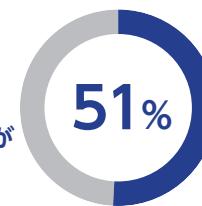
そこで、今回はこの問題の解決のため、全面的にFISHSOURCE<sup>\*2</sup>のデータを採用し、評価も含めて経験豊富な海外の団体に委託することにしました。今回は資源状態の評価のみでしたが、資源状態に加え漁業管理面も加わり総合評価が可能となりました。さらに第1回は原料魚の調査が難しく対象から外した魚油、魚粉も調査対象に加え、水産資源の「見える化」を推進しています。

● 調査結果

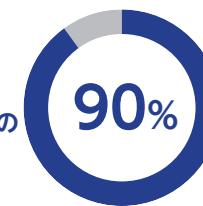
実施年	第1回(2017)	第2回(2020)
取扱総重量	162万トン	285万トン
取扱重量(天然魚)	152万トン	271万トン
分析方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>FAOの水産資源調査レポートを使用</li> <li>自社分析・評価</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>水産資源に関するデータベースFISHSOURCEを使用</li> <li>第三者(SFP<sup>*3</sup>)による分析・評価</li> </ul>



MSCやIFFO RS<sup>\*4</sup>など水産資源の持続性を高める第三者プログラムからの調達が



年間1万トン以上調達している魚種は24あり、全体の



この結果、2019年の調達水産物のうち、71%の資源が持続性ありと判定され、51%がMSCやIFFO RSなど水産資源の持続性を高める第三者プログラムからの調達でした。

内訳をみると年間1万トン以上調達している魚種が24あり、全体の90%を占めています。調達が最も多いスケソウダラは資源管理が優れており良い資源状態でしたが、改善が必要な魚種や資源評価データが不足するものもあります。

これらの魚種については現在の取り扱い状況を確認のうえ、個別に対策を考えます。

この結果と今後の進め方について、社外の有識者の方々との対話を行いました。そのなかで得られた助言も踏まえて、さらに持続的な調達ができるよう努めてまいります。



社外の有識者の方々との対話

\*1 FAO(Food and Agriculture Organization of the United Nation) 国際食糧産業機関

\*2 FISHSOURCE SFPが2007年に開設した国際的な水産資源に関するデータベース

\*3 SFP(Sustainable Fisheries Partnership) 持続可能な漁業のためのパートナーシップ

\*4 IFFO RS 主に魚粉および魚油業界の生産者を対象とした、責任のある製造と原材料の調達を保证する工場認証規格

## 健康経営・働き方改革への取り組み

ニッセイグループのマテリアリティ(重要課題)



『社会課題に取り組む多様な人材が活躍できる企業を目指す』

### 2030年の目指す姿

健康で能力を発揮できる環境を整備し、生産性向上につなげる3つのアプローチ「個人の健康促進」「私生活との両立支援」「働きやすくなりがいのある職場づくり」により、優秀な人材の確保等を可能とし、その優秀な人材が会社をさらに成長させるという好循環を生み出している状態

### 健康経営※1

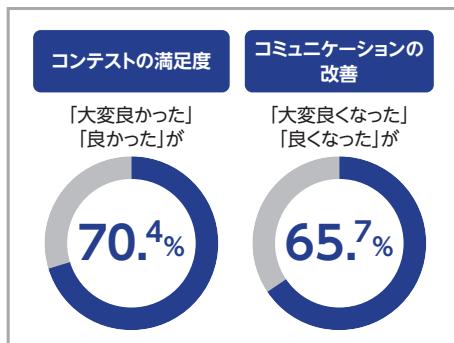
#### 従業員向け「カラダ改善コンテスト」の実施

健康経営の施策のひとつとして、「カラダ改善コンテスト」を今夏、2か月間実施しました。新型コロナウイルスの感染拡大の影響で顕在化した運動不足の解消、社内コミュニケーションの活性化を目的としたものです。

従業員がチームを組み、ウォーキングやさまざまな脂肪減少・筋肉増加策に取り組み、歩数、減少した脂肪量や増加した筋肉量を計測してポイントに換算、獲得したポイントをチーム対抗戦で競いました。優勝チームには賞金を贈呈、個人賞も授与しました。

ニッセイは「健康経営宣言」の実現に向け、従業員の心と体の健康を積極的にサポートし、多様な人材が健康で能力を発揮できる環境の整備と生産性向上を目指します。

参加者の声(アンケート結果)



#### ● 実施結果

参加者	69チーム 298名
完遂者	61チーム 279名(93.3%)
1日の平均歩数	12,396歩

体重の平均減少量	3.2kg ※2
筋肉量の増加	平均1.1kg ※2
BMI値の改善	90名(84.1%) <small>対象: 特定保健指導の対象者となり得るBMI25以上の参加者</small>

※1 「健康経営」は、NPO法人健康経営研究会の登録商標です。  
※2 参加者一人当たり

### 働き方改革

働き方改革関連法・改正育児介護休業法などが法的整備され、それに伴って社会が変化しています。

その中で、新型コロナウイルスの感染拡大を背景に、ニッセイは2020年度より従来の働き方を根本的に見直す「新しい働き方」の検討を開始しています。

2020年6月、若手・女性従業員を中心メンバーとした「新しい働き方プロジェクト」を発足、2025年にありたい姿や基本方針を定め、すでに導入済みのテレワークの勤務体制を週1日から3日へ拡充のうえ、正式な制度化を決定しました。プロジェクトの推進に当たっては、「オフィス部会」「働き方部会」「システム部会」の3部会を組織し、分野ごとに取り組んでいます。「目指すオフィスへのロードマップ」も策定し、2021年度はサテライトオフィスの導入に向けて、トライアルを実施しています。

### 2025年に向けた新しい働き方

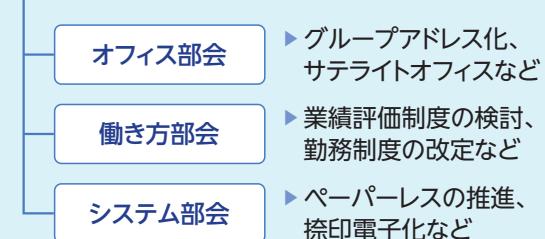
#### ありたい姿

- 多彩な能力が十分に発揮され、チームへの貢献度が高いこと

#### 基本方針

- 場所や時間に制限されない働き方
- コミュニケーションやコラボレーションが活発な働き方
- 心身の健康を保つことのできる働き方

#### 新しい働き方プロジェクト



### グループアドレス化に向けた取り組みを本社よりスタート

オフィス部会では、場所の制約を受けない働き方によりオフィスを柔軟に活用、生産性向上を図るため、オフィス機能(グループワーク、コミュニケーションに重点)と、サテライトオフィスの機能(個人ワーク、社内ワークに重点)を再定義しました。本社ではグループアドレス、大阪支社・中四国支社ではフリーアドレスを導入しています。

2021年5月にグループアドレスを導入した本社では、約150席の執務席を撤去、部ごとに配分された執務席のほか、直接コミュニケーション強化・WEB会議の機会増に対応したレイアウトにしました。

今後さらに取り組みを進め、新しい働き方の定着を図り、他支社へも展開をしていきます。



大阪支社のオフィス。従業員は部に割り当てられた席であればどこにでも座れる



本社執務室の一角に設けられた打合せスペース

## 「速筋タンパク」で、高校男子サッカー部員の筋肉が増加



ニッスイでは、スケソウダラの速筋タンパク(「速筋タンパク」)について2009年より大学や研究機関とともに研究しています。これまでに、健康高齢者、要介護高齢者、若年成人女性の筋肉を増やす効果を明らかにしてきました。

第75回日本栄養・食糧学会大会(2021年7月3~4日)にて、これまで検討されていなかったトレーニングと「速筋タンパク」を併せた筋肉増加の有用性について、サッカーの部活動で強度の高いトレーニングをしている男子高校生を対象にした研究結果を発表しました。

この試験では、愛知県にある日本福祉大学付属高等学校サッカー部員男子36名を対象に、「速筋タンパク」4.5gを含有したかまぼこスティック(フィッシュソーセージ様食品)を8週間毎日朝と昼の間に補食として食

べてもらい、いつものトレーニングや食生活を維持してもらいました。試験前4週間を合わせた全12週で筋肉量の計測を行ったところ、四肢の骨格筋量指数(SMI)の変化量は、特に試験後5~8週で高値を示し、試験前0~4週の変化量よりも有意に増加しました。「速筋タンパク」の継続的な摂取により、4週目以降から筋肉量増加効果が認められることが示唆されました。

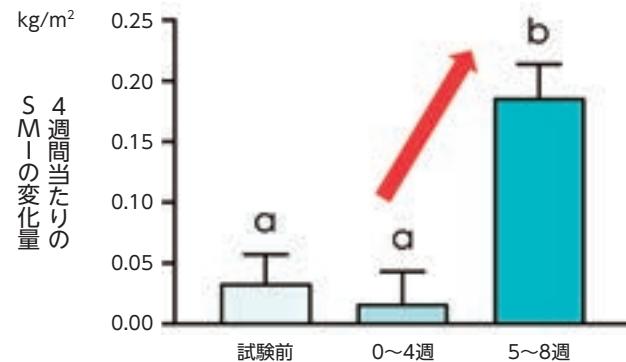
この研究結果を踏まえ、中京大学サッカー部・アメリカンフットボール部では、速筋の強化のため積極的に「速筋タンパク」の摂取を実施しています。

ニッスイは、これからも水産物が持つ特徴的な機能に着目した研究を継続するとともに、その成果を活用して、人々の健康的な生活に貢献する商品の開発をすすめていきます。



日本福祉大学付属高等学校男子サッカー部員練習風景

### ● 身長に対する四肢骨格筋量指数(SMI)の変化



aとbは統計学的に有意な差があることを示しています。

料理研究家・浜内千波<sup>※1</sup>さん開発

## 「速筋タンパク」が摂取できるオリジナルレシピを公開



料理研究家の浜内千波さんとともに、日常の体力づくりを栄養面からサポートする「速筋タンパク」が摂取できるオリジナルレシピを開発しました。レシピはすべて1品5~10分程ででき、手軽に美味しく、お腹もカラダも元気いっぱいにお楽しみいただけます。

ニッスイウェブサイト  
速筋タンパクが摂れる 元気・おいしい・簡単レシピ  
WEB [nissui.co.jp/recipe/specials/20211010](http://nissui.co.jp/recipe/specials/20211010)



「筋肉体操」の谷本道哉<sup>※2</sup>先生による、

## 従業員向け「速筋タンパク運動」セミナー開催

「筋肉体操」でおなじみの谷本道哉先生による「速筋タンパク運動」セミナーを、ニッスイの従業員向けに開催しました。ニッスイの健康経営の取り組みのうち、従業員向け「カラダ改善コンテスト」の一環として行わ

れたものです。効率的な筋トレ方法はもちろん、食べるだけで筋肉がつく速筋タンパクのお話まで、セミナーの内容をニッスイウェブサイト「ニッスイいいね!」でご紹介しています。

ニッスイウェブサイト  
ニッスイいいね!

WEB [nissui.co.jp/nissui\\_like](http://nissui.co.jp/nissui_like)



※1 浜内千波(はまうち ちなみ)さん:料理研究家。栄養士。ファミリーッキングスクールを開校し、料理教室を主宰するとともに、食ビジネス全般において商品開発・メニュー開発やプロデュースを手掛ける。

※2 谷本道哉(たにもと みちや)さん:近畿大学生物理工学部准教授。専門は筋生理学、身体運動科学。「筋肉は裏切らない」で流行語大賞にもノミネートされたNHK「みんなが筋肉体操」や「あさイチ」などにも出演。筋トレや運動の効果を解説している。



速筋タンパクについて、詳しくはこちら

WEB [nissui.co.jp/product/specials/protein](http://nissui.co.jp/product/specials/protein)



# 横浜通商株式会社

## ロシア水産物調達のプロ集団

横浜通商株式会社は、設立以来一貫して旧ソ連およびロシア貿易を主体に活動しています。神奈川県内の中小企業等の貿易振興を目的に、1968年に神奈川県と横浜市が中心となり設立されました。旧ソ連崩壊の翌年の1992年12月、ニッスイはロシアでの水産物調達を強化するため、取引のあった同社を取得しました。

## ■西カムチャツカ・オゼルナヤ川で獲れる遡上前の良質なベニザケを調達

同社は、ロシアの西カムチャツカ海域とオゼルナヤ川で獲れるベニザケの総漁獲量のうち、40%強のシェアを有するRKZグループと直接取引をしています。定置網で漁獲されたベニザケは生きた状態でRKZ社の工場へ搬入され、鮮度の良い状態でフィレーなどに一次加工されます。ベニザケは4年に一度オゼルナヤ川を遡上し、アジア最大のベニザケの資源を擁するクリル湖で産卵します。湖までの長い川を戻ると、栄養を蓄えたサケが集まります。



サケを追って集ったヒグマたち



定置網漁で獲れたベニザケ



西カムチャツカ半島の南西を流れるオゼルナヤ川



クリル湖



天然紅鮭うま紅



天然紅鮭切身

ベニザケはニッスイグループ会社のF.W.ブライスを通じてアメリカの大手量販店へ、また、ニッスイタイランド社や日本国内の協力工場などで二次加工され、ニッスイブランド商品として日本のお客様へお届けしています。



高田 俊道 社長

## ■横浜通商の3つの事業

### 日本への輸入

- ロシア極東水域で漁獲された水産物を日本に輸入

### 三国間貿易(仲介貿易)

- ロシア水産物のアジア・ヨーロッパ・北米向け輸出を仲介

### ロシアへの輸出

- 漁網などの漁具や加工設備・機器などをロシア極東地域に日本から輸出
- 水産物の生産段階から、ロシアの生産者とのコミュニケーションを通じ、最適な設備・機器・資材を提供

## 高田社長メッセージ

横浜通商の従業員の3人にひとりがロシア人、そしてほぼ全従業員がロシア語を話せます。ロシアの4事業所はロシア人スタッフが支えており、彼らは貴重な「人財」です。

ロシアの水産物調達に強みを持つ当社はニッスイグループ会社とのシナジーを高め、ロシアと各国を繋ぐ橋渡し役として、安全・安心な製品を世界のお客様にお届けします。



2020年1月 社員集合写真



ペトロパブロフスク・カムチャツキー事務所  
ワシリー デュダレフ  
Vasily Dudarev

語学力だけでなく、技術力を身につける機会に恵まれ、多くの経験を積んでいます。サケの「山漬け」(塩漬)技術、イクラの検査などを担当しています。

## ●横浜通商ロシアの4事業所



会社名	横浜通商株式会社
本社	神奈川県横浜市中区相生町6-104
社長	高田 俊道
設立	1968年7月
資本金	2億5,100万円
従業員	31名(2021年10月現在)
事業内容	水産物・機械・その他の商事活動 (ロシア主体)

# ニッスイタイランド社

## 加工の高度化により付加価値の高い水産加工品を製造

ニッスイタイランド社は、タイ・韓国・日本に分散していたニッスイグループのサケ・マスの加工機能を集約し、フィレー・切身・焼魚・フレークを生産する拠点として、2005年5月、ニッスイ90%、タイのROYAL GROUP10%の出資の合併企業として、同国南部のソクラー県ハジャイ郡に設立されました。その後、対象魚種をキンメダイやギンヒラスなどに拡大しましたが、現在もサケ・マスが8割強を占めています。

2017年3月に刺身専用工場を増設し、グループ各社の生産・調達する水産品から寿司ネタや生食用などの高付加価値商品を生産して、日本・アメリカ・シンガポール・タイ国内に供給しています。例えば、サルモネス・アンタルティカ社(チリ)のトラウトを炙りロインや寿司ネタに、シーロード社(ニュージーランド)が漁獲するキンメダイを炙りに、横浜通商株式会社の調達するロシア産ベニザケを刺身に加工しています。

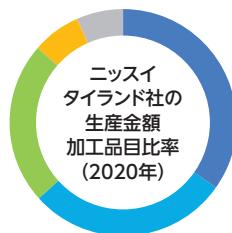
HACCP※1やFSSC22000※2の認証取得のほか、2016年6月にハラール認証も取得し、ムスリム(イスラム教徒)人口が3億といわれる東南アジア市場への販路拡大を計画しています。



炙り加工された「トラウトタタキ」

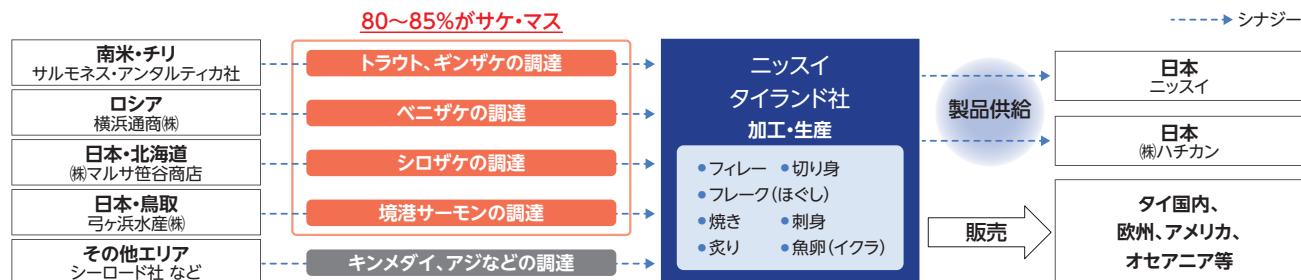


窪田 俊樹 社長



- 焼魚・フレーク ..... 34.8%
- 切身 ..... 28.6%
- 生食(刺身・炙り・タタキ) ... 23.1%
- フィレー ..... 7.1%
- 他 ..... 6.4%

## ニッスイタイランド社の事業内容とニッスイグループとのシナジー



※1 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 危害要因分析重要管理点。HACCPでは、各原料の受入から製造、製品の出荷までのすべての工程において、食中毒  
 ※2 FSSC22000 FFSC(Foundation for Food Safety Certification)が開発・運営している食品安全システム認証のスキーム。フードチェーンを通じて最終消費者に安全な食品を

## 窪田社長メッセージ

ニッスイタイランド社は日系企業として「和」を極め、人・環境にやさしい会社として地域社会に貢献し、従業員がいつまでも働きたい会社を目指しています。また「和食」の特徴である、新鮮な食材と素材の持ち味を活かし、ニッスイから継承された生産加工技術をベースにタイ人スタッフが中心となって、タイ国内販売向けに新たな商品開発にも取り組んでいます。ニッスイグループのシナジーを活かした協業により、タイ国内含む東南アジア諸国・アメリカ向け販売拡大と、将来的には欧州・オセアニア等への販路拡大も積極的に進めてまいります。

## 地域に根ざした活動

同社は日系企業として、地域に根差した社会貢献活動や環境保全活動を行っています。コロナ禍においては、地元タカム地域とその公衆衛生当局に対して、新型コロナウイルス感染症予防のため赤外線温度計や同社エンジニアリング部門が設計した足踏み式アルコールスプレーを、また、地元コーホン警察署へは自社製品を寄贈しました。



同社は、タイ人、ミャンマー人、カンボジア人、そして日本人の従業員が各々の言葉・文化の多様性を受け入れ働いています。従業員の7割が女性です。

人事・総務面から従業員をフォロー、指導しています。また、地域社会貢献にも配慮しながら事業をサポートしています。



人事・総務担当執行役員  
サロチ ドゥアンマニー  
Saroch Duangmanee

## ニッスイタイランド社の所在地



同社はタイ王国の首都バンコクから南へ約1,000Kmの豊かな自然に恵まれ、タイや中国、マレー文化の融合した独特な伝統と文化遺産を持つソクラー県ハジャイ郡に立地しています。

などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因(ハザード)を科学的根拠に基づき管理する。提供するための国際規格。

会社名	ニッスイタイランド社
本社	タイ ソクラー県 ハジャイ郡
社長	窪田 俊樹
設立	2005年2月
資本金	200,000千バーツ
従業員	490名(2021年10月現在)
事業内容	冷凍魚の加工および販売事業

## 1 楽しい情報発信で魅力を伝え、ニッスイファンの輪を拡大 商品情報ページ「ニッスイフードパーク」をニッスイ公式ウェブサイト開設

ニッスイ公式ウェブサイト内に、多くの商品関連情報をまとめ、充実させた「ニッスイフードパーク」を開設しました。これまで公式ウェブサイト上で提供してきた商品紹介やキャンペーン情報、レシピや動画など、商品に関するさまざまなコンテンツや、ECサイトを通じた商品販売、SNSでの情報発信も包括し、より利用しやすいサイトとして構築しています。

サイトのデザインは、ご利用者のみなさまがアクセスを楽しんでいただける、魅力ある情報を届けたいという気持ちを含め、テーマパークをイメージしました。従来からのお客さまはもちろん、幅広い世代のみなさまがニッスイ商品に親しまれる入口として期待しています。



ニッスイフードパーク [WEB nissui.co.jp/foodpark](http://nissui.co.jp/foodpark)

公式ツイッターアカウント @nissuikoushiki もご訪問ください。



## 2 環境と地域社会に配慮した「責任ある養殖水産物」づくりへ ニッスイグループ弓ヶ浜水産(株)がギンザケのASC認証を取得



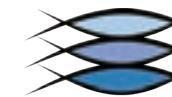
ギンザケなどの養殖と加工・販売を行う弓ヶ浜水産株式会社は2021年7月、境港海面養殖場(鳥取県)および佐渡事業所(新潟県)について、ギンザケのASC認証を取得しました。同認証は、水産物の養殖が持続可能な方法で運営され、周辺の自然環境や地域社会への配慮が行われていることを証明するものです。

今後、認証対象となるいけすの数を増やし、さらにギンザケ以外にサクラマスなどの養殖魚種での認証取得にも取り組んでいく考えです。また認証取得を機に、国外への出荷についても検討していきます。

## 3 スリー・オーシャンズ・フィッシュ・カンパニー社を買収 ニッスイヨーロッパ社が英国の冷凍白身魚フライ事業を強化

欧州事業を統括するニッスイヨーロッパ社は、2021年5月、英国で冷凍白身魚フライの生産・販売事業を展開するスリー・オーシャンズ・フィッシュ・カンパニー社の株式の75%を取得しました。同社は、高品質な冷凍白身魚フライのメーカーとして知られ、量販店を含む小売向けや、外食・給食など業務用に幅広く販売しています。

ニッスイグループは、2017年のケイスター・シーフード社(英国、水産加工品の製造・販売)および2019年のフラットフィッシュ社(同、鮮魚・水産加工品の製造・販売)の株式取得を通じ、英国事業を拡充してきました。今回の取得により、英国での白身魚フライの生産・販売をケイスター・シーフード社と連携し、一層の強化を図ります。さらに今後、販売面では英国の生鮮・冷凍水産品のリーディングカンパニーのフラットフィッシュ社と、生産面では白身魚フライ・代替タンパクの製造技術を持つシテマリ社(フランス、食品の製造・販売)とのシナジーにより、欧州域内における調達・加工・販売の事業を拡大していきます。



THREE OCEANS

会社名	スリー・オーシャンズ・フィッシュ・カンパニー社 Three Oceans Fish Company Ltd.
本社	イギリス、キングストン・アポン・ハル、 イースト・ライディング・オブ・ヨークシャー
社長	ティム・ローズ Tim Rose
創業	1991年7月
資本金	40,250英ポンド
従業員数	152名(2021年10月現在)



### おにぎり世界を変える

ニッスイは、おにぎりアクション2021に参加し、おにぎりを通じて世界の子どものための支援活動を行います。

## 4 「おにぎりアクション2021」に初協賛 連動するプレゼントキャンペーンも実施し、積極サポート

ニッスイは、世界の食料問題解決に取り組むNPO法人TABLE FOR TWO International(以下、TFT)が10月5日から1ヵ月間にわたり実施した「おにぎりアクション2021」に賛同し、初協賛しました。2015年から始まったこの取り組みは、おにぎりにまつわる写真にハッシュタグ[#OnigiriAction]を付けてSNSや特設サイトに投稿すると、写真1枚につき給食5食分に相当する寄付を協賛企業が提供し、TFTを通じてアフリカ・アジアの子どもたちに給食が届けられるものです。

協賛と合わせてプレゼントキャンペーンも実施。積極的な情報発信で活動をサポートしました。

## 5 第40回「海とさかな」自由研究・作品コンクール 関連イベントを実施

「海とさかな」  
自由研究・作品コンクール

WEB [umitosakana.com](http://umitosakana.com)



朝日新聞社・朝日学生新聞社が主催する「海とさかなとわたしたち」をテーマとした『「海とさかな」自由研究・作品コンクール』に、ニッスイは協賛しています。

小学生が作品づくりを通し、海の豊かさや海洋生物の不思議な生態、日本の魚食文化の素晴らしさに気づく機会づくりとして、ニッスイは1982年の第1回開催から協賛を続けて、今年開催40回目を迎えました。

### 第40回を記念しオンラインで 「アクアマリンふくしま」を巡るツアーを開催

福島の小学生から届いた一通の手紙をきっかけに始まった『「海とさかな」自由研究・作品コンクール』。第40回を記念し2021年7月18日、福島県いわき市の「アクアマリンふくしま」(公益財団法人ふくしま海洋科学館)を巡るオンラインツアーが行われ、「福島の川と沿岸」「ふくしまの海」「潮目の大水槽」「親潮アイスボックス」などの展示を同館スタッフが案内しました。

コンクールへの応募の契機としてもらうため小学生の視聴を想定、企画されたツアーですが、記念イベントとして幅広い方々に向けて無料公開し、多数の皆さまにアクセスいただきました。



アクアマリンふくしま



潮目の大水槽



えびの仲間を紹介する様子



逗子市立逗子小学校  
(神奈川県逗子市)

2021年7月2日(金)実施

参加者数:  
2年生4クラス、計121名  
講師:  
日本水産学会/  
北里大学海洋生命科学部 准教授  
三宅 裕志氏

「みんなが知っているクラゲの絵を描いてみよう」の呼びかけで授業が始まり、画用紙へ思い思いのクラゲを描きました。クラゲの種類やからだの仕組みを学習。授業の最後には学んだことを思い出し、もう一度クラゲの絵をスケッチ。授業の冒頭よりしっかりと絵を描くことができました。

### 「出張授業」を初のオンラインで実施

本コンクールでは、体験を通じて学ぶ場を小学生に提供するために、出張授業や体験学習ツアーなどの関連イベントを行っています。昨年、コロナ禍の影響で実施できなかった出張授業を今年は7月にオンラインで再開実施し、逗子市立逗子小学校(神奈川県)、アサンプション国際小学校(大阪府)、高崎市立金古小学校(群馬県)の3校で、合計502名の小学生が海やさかなについて楽しく学習しました。

## 2021年秋・冬新商品のご紹介

2021年秋・冬新商品は、「食シーンを豊かにデザインする食卓の応援団」をコンセプトに、「家族のための食事作りの充実」「おうちごはんの楽しみ」「魚のチカラで健康」をコンセプトとした商品で需要を創造します。3品をピックアップし、ご紹介します。

詳しくはこちら



### 外食の味がお家で楽しめる



松屋監修 牛めしおにぎり (家庭用冷凍食品)

- 牛肉、玉ねぎを特製しょうゆだれで煮込み「松屋」定番の「牛めし」の味を再現しました。
- 1個50gの食べやすい大きさです。

具入りおにぎりのラインアップが充実!



もち麦が入った! 梅ひじきおにぎり



もち麦が入った! 枝豆こんぶおにぎり



五穀米が入った! 赤飯おにぎり

好評  
発売中!

### 魚のチカラで健康

速筋タンパク  
すけそうだらソーセージ  
(フィッシュソーセージ)

- スケソウダラの俊敏な動きの源となる瞬発力を発揮する「速筋タンパク」を、1本(1食)で4.5g摂取できるソーセージです。



### 家飲みのおつまみに

もつ煮を入れて  
食べるおでん  
(レトルトおでん)

- お皿のいらない、カップに入った1人前のレトルトタイプのおでんです。
- だいこん・たまご・こんにゃく・ちくわの具入りで、小袋入りのもつ煮を添えています。

